RESTAURANT

CUISINE

chai jaja

FRANÇAISE

TABLE DES AMIS

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h

Réservations / privatisations : 01 45 62 15 70

Prix nets service compris.

Origine des viandes : France, UE.
Nos viandes sont livrées quotidiennement par la boucherie Nivernaise.

MENU

ENTRÉES

. Oeufs mayonnaise - 8€

. Burratina crémeuse et légumes grillés - 10€

. Assiette de saumon et crème de ciboulette - 10€

. Demi avocat, crevettes, sauce cocktail - 9€

. Entrée du jour, voir ardoise

À PARTAGER

Bocal de porc noir de Bigorre - 17€

Bocal de rillettes et foie gras de canard de chez Castaing - 17€

PLATS

. Brochette d'onglet de boeuf (sauce au bleu ou poivre), frites - 24€

. Carpaccio de boeuf, câpres, frites, salade - 21€

. Poulet à la plancha, sauce curry coco et riz - 23€

. Entrecôte 300G, frites, (sauce au bleu ou poivre) - 31€

. Pavé de saumon à l'estragon et linguine - 26€

. Bagel, saumon fumé, crème à l'aneth, frites, salade - 21€

. Salade de pâtes, oeuf dur et légumes grillés - 19€

. Plat du jour, voir ardoise.

SALADES

. L'Italienne : Mesclun, tomates, pesto, burratina crémeuse, copeaux de parmesan, olives et jambon de pays - 20€

. La César au poulet : Mesclun, suprême de poulet grillé, parmesan, tomates, croûtons, sauce césar - 18€

. La César crevettes : Mesclun, grosses crevettes, parmesan, tomates, croûtons, sauce césar - 19€

. L'Océanique : Mesclun, saumon fumé, crevettes, crème d'aneth et citron - 20€

. La salade de chèvre : Mesclun, chèvre rôti au miel sur toast et légumes grillés - 19€

DESSERTS

. Baba au rhum, chantilly - 10€

. Ile flottante - 8€

. Crème caramel - 8€

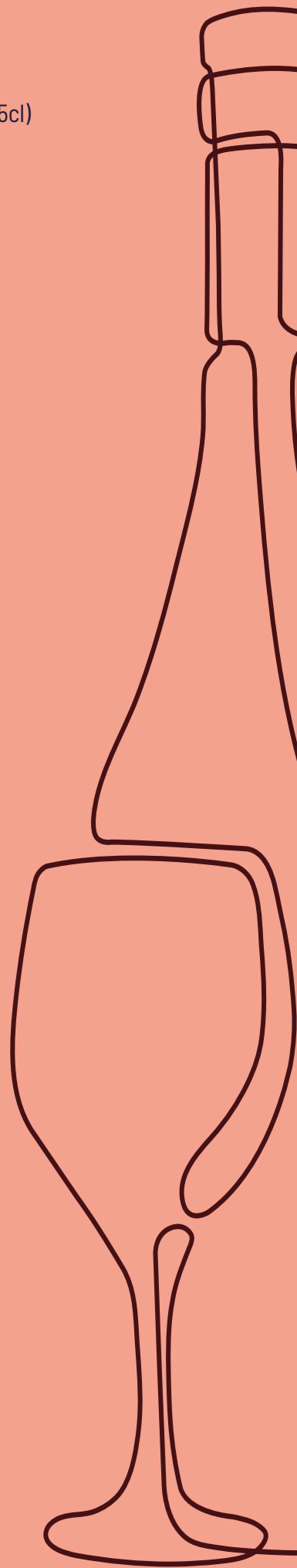
. Mousse au chocolat au gingembre - 8€

. Fromage blanc (coulis de fruits rouges, miel, spéculos) - 8€

. Assiette de fromage du moment - 10€

La Cave à vins

	Le verre (14cl)	Le pichet (50cl)	La bouteille (75cl)
VINS ROUGES			
Côtes du Rhône (AOP), *Château La Borie*	8,5 €	24 €	37 €
Côte de Brouilly, lieu dit Godefroy, *Domaine des Fournelles (AOC)*	8,5 €	24 €	37 €
Chinon Vieilles Vignes BIO (AOC), *Domaine La Perrière*	9 €	27 €	41 €
Bordeaux Médoc (AOP), *Château Castera, cru bourgeois*	10 €	31 €	46 €
Sancerre BIO, Terres Blanches (AOC), *Domaine Thomas et fils*	10 €	31 €	46 €
VINS BLANCS			
Chardonnay, la réserve (IGP), *Domaine Paul MAS, Languedoc*	8 €	23 €	34€
Sancerre BIO, Le Pierrier (AOC), *Domaine Thomas et fils*	10 €	31 €	46 €
Pouilly Fumé, Les deux Cailloux (AOP), *Fournier*	10 €	31 €	46 €
VINS ROSÉS			
Esprit Mediterranée (IGP) *Domaine de Berne, Provence*	8 €	23€	34€
La Borie (IGP) *Domaine Château La Borie, Côtes du Rhône*	9 €	27 €	41 €
CHAMPAGNE			
Bouteille de champagne Haton, Blanc de Blancs			80€



Une autre sélection de bouteilles coup de coeur est également disponible.

chai jaja

RESTAURANT ~ TABLE DES AMIS

BOISSONS

- Badoit, San Pellegrino, Evian 1L -7€
- Badoit, San Pellegrino, Evian 50cl - 5€
- Perrier 33cl - 5€
- Jus de fruit 25cl (Tomate, Pomme, Orange) - 5€
- Ice tea 25cl - 5€
- Coca/Coca zéro 33cl - 5€
- Schweppes 25cl - 5€

BIÈRE ARTISANALE

- Bière Sancerroise 33cl (Blonde, IPA, Ambrée) - 7€

BOISSONS CHAUDES

- Café/Décaféiné - 2,5€
- Thé, crème, infusion, double café - 5€

APÉRITIFS - DIGESTIFS

- Coupe de champagne 14cl - 14 €
- Spritz Aperol 18cl - 14 €
- Americano « Maison » 18cl - 14 €
- Vin blanc et crème alcoolisée (cassis, mûre, framboise) 14cl - 8 €
- Champagne et crème alcoolisée (cassis, mûre, framboise) 14cl - 14 €
- Ricard, Muscat, Campari, Martini, Porto 4cl - 6 €
- Jack Daniels, JB, Vodka, Gin 4cl - 10 €
- Whisky hors d'âge (Lagavulin 8 ans, Oban 14 ans, Aberlour 12 ans, Talisker 10 ans) 4cl - 14 €
- Rhum Clément VSOP 4cl - 14 €
- Vieil Armagnac, Calvados 15 ans d'âge, Vieille prune de Souillac, Cognac grande champagne 4cl, Poire Williams - 14 €
- Menthe pastille, Get 27, Get 31 4cl - 8 €